Papaux
MENU A DOMICILE

Tél : 076 331 09 57

CCP : 12-561117-0

Toute annulation doit être annoncée la veille avant 16h00
Pour le lundi, avertir le VENDREDI avant 16h00

Livraisons entre 8h45 et 12h00
25 décembre férié

Décembre 2013

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1 Filet de poulet farci aux champ. Nouilles – Jardinière de légumes
2 Escalope de porc à la ciboulette Pennes Petits pois	3 Osso bucco de dinde crémolata Risotto Tomate	4 Ragoût de bœuf au paprika Pommes mousseline Carottes ciboulette	5 Paupiettes de lapin Polenta Brocoli aux amandes	6 Cœur de filet de cabillaud tomaté Riz Salade	7 Gigot d'agneau aux herbettes Gratin dauphinois Haricots	8 Tendron de veau braisé Nouilles Gratin côtes de bette
9 Emincé de poulet au curry Riz Salade	10 Brochette de bœuf Pommes country Salade	11 Suprême de pintade au vin doux Pommes savoyarde Courgettes sautées	12 Filet mignon de porc aux champ. Pommes duchesse Jardinière de lég.	13 Filet d'omble meunière Pommes nature Salade	14 Côtelette de porc à la moutarde Farfalles Compotée de poireau	15 Magret de canard à l'orange Riz Poêlée de légumes
16 Rôti de bœuf à l'ancienne Pommes mousseline Petits pois carottes	17 Cordon bleu de porc Spaghetti sce tomate Salade	18 Ragoût d'agneau aux épices Couscous Salade	19 Saucisse à rôtir de Noël Rösti Laitue braisée	20 Filet de dorade royale au citron Riz Epinards crémés	21 Paupiettes de cheval Pennes Carottes Vichy	22 Ragoût de veau viennois Risotto Haricots
23 Choucroute garnie	24 Rôti de dinde farcie aux marrons Pommes Macaire Jardinière de lég.	25 Brochette de canard à la mangue Riz safrané Salade	26 Carbonnade de boeuf Nouilles Petits pois carottes	27 Filet de loup bar à l'aneth Pommes nature Brocoli	28 Fricassé d'agneau fribourg. Pommes mousseline Légumes glacés	29 Poitrine de veau farci Spirales Céleri crémé
30 Rôti de bœuf haché moutarde de Maux – Gratin de Pdt et légumes	31 Suprême de poulet aux champ. Tagliatelles Carottes persillées	**Mode d'emploi :** Au micro-ondes : 4 min à 700 watt ou 3 min à 1000 watt Au four préchauffé : 20 min à 120 degrés			**Ne pas enlever le film plastic avant la fin de la cuisson.**	**Garantie fraîcheur :** 3 jours au frigo ou 3 mois au congélateur